

Pad Thai (Original/Vegi) von Täbe

Mengen für 36 Personen

Quelle: <https://www.soulfood-worldwide.de/post/pad-thai>

3.6 kg Reisnudeln	
72 kg Frühlingszwiebeln	Stück
18 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
2.88 kg Tofu	mit Küchentrepp trockentupfen und in kleine Würfel scheiden
720 g Bohnen	Mungobohnensprossen
9.0 kg Zucker	TL (Glutamat nicht Zucker ist nicht in Zutatenliste) (optional aber authentisch)
18 Stück Limetten	
36 EL Öl	
18 Stück Eier	
3.6 TL Kurkuma	----- Pad Thai Sauce
72 kg Tamarindenpaste	EL
36 Liter Sojasauce	EL Fischsauce oder NoFischsauce nicht austern!
54 kg Zucker	EL Palmzucker oder brauner Zucker
18 TL Salz	----- Topping
1.08 kg Erdnüsse (gesalzen)	geröstete Erdnüsse - zerstoßen
18 kg Chilipulver	TL Chiliflocken

Zubereitung Pad Thai mit Tofu

Die Zutaten für die Sauce gründlich vermischen.

Den Tofu in Öl anbraten, bis er von allen Seiten knusprig ist.

Die Nudeln nach Packungsbeilage kochen. Sie sollten noch leichten Biss haben. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Wok so heiß wie möglich erhitzen (die Hitze ist wirklich wichtig - nur so bekommst du den authentischen Geschmack hin). Öl dazugeben und verteilen.

Die Nudeln und die Pad Thai Sauce in die Pfanne geben und mehrere Minuten scharf anbraten, bis die Sauce in die Nudeln gezogen ist und die Nudeln durch das Karamellisieren eine leichte Farbe bekommen haben.

Knoblauch und Schalotten dazugeben und weitere 20 Sekunden anbraten.

Das Ei verquirlen. Die Nudeln beiseite schieben und das Ei anbraten, zerkleinern und mit den Nudeln vermischen.

Kurkuma, Frühlingszwiebeln (oder chinesischen Schnittlauch), Mungbohnen sprossen, frittierten Tofu und Glutamat dazugeben. Alles gut vermengen und ca. 1 Minute scharf anbraten.

Zum Abschluss Saft einer viertel Limette dazugeben.

Auf Teller mit Erdnüssen, Chiliflocken, Zucker und einer Spalte Limette anrichten.